# 食品质检实习内容范文(通用69篇)

来源：网络 作者：明月清风 更新时间：2024-02-09

*食品质检实习内容范文1根据学校教学工作安排，我校10级食品加工技术专业于20XX年8月1日至9月28日到食品公司进行了为期两个月的企业实习，较为圆满的完成了教学工作任务，现总结如下：>一、首先，作为带队老师，首要目的是指导和管理实习的学生，...*

**食品质检实习内容范文1**

根据学校教学工作安排，我校10级食品加工技术专业于20XX年8月1日至9月28日到食品公司进行了为期两个月的企业实习，较为圆满的完成了教学工作任务，现总结如下：

>一、首先，作为带队老师，首要目的是指导和管理实习的学生，实习学生具有双重角色，他们既是学校派出的学生，又是实习单位的工作人员。鉴于此，我们对学生提出了三个方面的要求：

1、以正式工作人员的身份进行实习。要求学生不因实习生身份而放松自己，要严格遵守实习单位的有关规章、制度和纪律，积极争取和努力完成上级交办的各项任务，从小事做起，向有经验的同志虚心求教，尽快适应环境，不断寻找自身差距，拓展知识面，培养实际工作能力。

2、以“旁观者”的身份实习。在实习过程中，学生往往被安排在某一具体的岗位，工作可能很琐碎。我们要求学生自觉服从实习单位的安排，与此同时，也要把眼光放高远，从企业工作的全局出发，了解企业运行的基本规律、企业管理的原则和营销策划手段等，这种观察和训练能够使学生在更广的层面熟悉企业，增强适应能力。

3、以“研究者”的身份实习。要求学生积极探索理论与实践相结合的途径，利用实习机会深入了解企业的经营模式，用实际工作去验证课堂知识，关注最新行业动态，有准备地进行1~2个专题的社会调研，实习结束时要完成实习报告并作为实习成绩的重要组成部分。

>二、其次，对教学工作和企业实践的结合进行了一定信息收集

顶岗实习是学校教学的一个重要组成部分。它的一个重要功能，在于运用教学成果，检验学习效果。就是看一看课堂教学与实际工作到底有多大距离，并通过综合分析，找出教学中存在的不足，以便为完善教学计划，改革教学内容与方法提供实践依据。

根据实习单位反映和我的观察，我们学生就现阶段工作而言专业知识已经基本够用，但教学和实际工作中的细节联系还不够紧密，比如：行业中的很多术语学生听不懂（特别是一些常用的英文简称），一些理论知识相对比较陈旧，以及不注重普通的商务礼仪等。其实只要注意到了这些问题，在教学中克服它并不困难。

另外，大多数同学在实习期间都反映出心理承受能力较差，对领导的批评和工作中的挫折不知该如何处理。少部分同学，以自我为中心，缺乏团队精神，自由散漫。我认为应该在日常的教学工作中，突出对学生的思想教育，在课程讲授的同时，培养他们的良好心态和团队合作精神。

>三、最后，通过本次实习，达到了3大效果

1、达到了专业教学的预期目的。在两个月实习之后，学生普遍感到不仅实际工作能力有所提高，更重要的是通过对以前学习的专业知识有了感性认识，进一步激发了大家对专业知识的兴趣，并能够结合实际，在专业领域内进行更深入的学习。

2、实习促进了学生自身的发展。实习活动使学生初步接触社会，培养了他们的环境适应能力及发现问题、分析问题、解决问题的实际工作能力，为他们今后的发展打下了良好的基础。

3、教学实习配合了所在单位的工作。参加实习的学生在各自的实习岗位积极工作，成为一支富有朝气与活力的年轻队伍，实习学生的精神风貌及工作能力受到了公司领导与工作人员的普遍好评，几乎所有单位领导都表示，欢迎我校以后能继续向该单位派出实习学生。

实践证明，顶岗实习适应本专业特点，符合教学规律与学生心理预期。它作为专业教学体系的一个环节，无论对学生成才还是对教学改革，都有极大的促进作用。实习期间，学生对部门的整个操作流程有了一个较完整的了解和熟悉，拓宽了自己的知识面，学习了很多学校以外的知识，甚至在学校难以学到的东西。此次实习，同学们学会了运用所学知识解决处理简单问题的方法与技巧，学会了与员工同事相处沟通的有效方法途径。积累了处理人际关系问题的经验方法。同时体验到了社会工作的艰苦性，通过实习，让学生在社会中磨练了自己，也锻炼了意志力，训练了自己的动手操作能力，提升了自己的实践技能，积累了社会工作的简单经验，为以后工作也打下了一点基础。

**食品质检实习内容范文2**

在广西大学农大食品厂实习完后，我们的这次生产实习就宣布结束拉，这一周在食品厂实习后，我觉得对比其他两个厂，我学习的东西更多一点。

因为，通过深入的和厂负责人交谈，还有负责人不遗余力地为我们讲解和教导我们，我们对企业可算是真正的深入了解，虽然我们并没有实际地参加基层操作，但是对于我们学习管理专业的同学来说，企业管理者把他们几十年来的经验和体会告诉我们，认真地告诉我们，对我们来说，真的是一笔很大的财富!比如说农大食品厂的经营者对与市场的敏感度不够，缺乏对市场的正确把握和分析，一些IDEAR都是迫于市场的压力才产生的。现阶段奶厂的产品缺乏概念，过于大众化，没有卖点。农大的成长路线是滚雪球式的，很多因数是取决于体制，不象一些竞争对手的发展，例如甲天下的强势经营，目标市场是高端市场。这些信息都是食品厂的经营者和管理者几十年的经验，我们在这短短几天就能大概地获取，对我来说，真的是很难得。

比较我们实习过的三个校办企业，我发现他们都有一些企业经营方面的共同点，下面是我自己总结的，仅仅代表自己的观点。

第一，企业都是校办企业，体制问题带给了企业的发展的很好的环境，提供了一定的帮助，但同时也制约了企业进一步地发展和壮大，以及在这个市场化经济环境中，遇到的问题更多，所以现在和将来，三个企业首要做的事情就是企业的改制，以及厂址的搬迁。

第二，虽然都是中小企业，但是三个企业都有自己的发展特色和一定的市场占有，这让我向导了一个问题，那就是中小企业如何做大市场，三个企业都有辉煌和低落的时期，这和经营者经营能力和当时市场环境有着很大的关系，现在，三个中小企业选择了比较好的经营方式，注重技术质量，突出自己的特点，逐渐地形成了属于自己的市场空间，也可以这么说，因为其的经营方式正确了，市场选择了他们，自然给了他们一定的空间占有。不过他们也还存在一定的问题，但是这些问题绝大是因为体制的问题而造成的，所以这与其经营者的能力和选择的经营方式关联不是很大。

最后总结一下这四个星期的实习,可谓是晃晃悠悠地过了河,对自己来说,应该是比较成功的,对一个小组来说,反正到了最后了,也算不错的拉，给出自己观察和领悟的观点把，要想自己有着一定的领导，必须要以下八点:

一、学,学如弓弩,才如箭蔟，识以领之，方能中鹄。

二、乐，苦中有乐，乐在其中。

三、勇，推陈出新，不破不立。

四、细，大处着眼，小处着手。

五、信，其身正，不令而行，其身不正，虽令不从。

六、简，智者化繁为简，愚者化简为繁。

七、慎，一言伤天地之和，一事酿子孙之祸。

八、行，君子先行其言而后从之。

就是那么简单，如果能做到还不是很难，但是能做好并且坚持下去却是很难。

好了，实习结束了，可是学习还没有结束，加油，加油!结束和开始一样，话语总是那么多，不过体会多嘛!

**食品质检实习内容范文3**

实习单位简介 浙江XXXX系统工程有限公司成立于\*\*\*\*年，是一家专注于XX产品和XXX产品研究、开发、生产及销售的高科技企业，总部及研发基地设立于\*\*\*\*科技创业园，并在全国各地设有分支机构。公司技术和研发实力雄厚，是国家863项目的参与者，并被政府认定为“高新技术企业”。

浙江XXXX系统工程有限公司自成立以来，始终坚持以人才为本、诚信立业的经营原则，荟萃业界精英，将国外先进的信息技术、管理方法及企业经验与国内企业的具体实际相结合，为企业提供全方位的解决方案，帮助企业提高管理水平和生产能力，使企业在激烈的市场竞争中始终保持竞争力，实现企业快速、稳定地发展。

公司人才结构合理，拥有多名博士作为主要的技术骨干，具有硕士、学士高中级技术职称的员工达800多人。为了开发出真正适合企业需求的XXXX产品，企业特聘请食品质量与安全专业专家（中科院院士）作为咨询顾问，紧密跟踪食品质量与安全行业发展特点，不断优化。

实习岗位简介（概况）

A. 参与食品质量与安全岗位的日常工作，参与组织制定单位食品质量与安全岗位发展规划和年度工作计划（包括年度经费使用计划，仪器设备申购计划等），并协助同事组织实施和检查执行情况。

B. 协助主管领导科学管理，贯彻、实施有关规章制度。确定自己在食品质量与安全专业岗位的工作职责与任务，定期进修和业务相关的知识，不断提高业务水平和工作能力。

C. 在工作过程，跟同事一起通过与客户的洽谈，现场勘察，尽可能多地了解客户从事的职业、喜好、业主要求的使用功能和追求的风格等。努力提高客户建立良好关系能力，给客户量身打造设计方案。

**食品质检实习内容范文4**

这次生产实习，透过各种不一样工序的学习与操作，对食品企业的生产与管理有了一个比较全方位的了解，获益匪浅。

一、具有良好的业务潜质是基础。我深切体会到，在工作岗位上，有着良好的业务潜质是一种重要的基础潜质，而理论学习是业务实践的基础，因此，对于我们这些在校的大学生，掌握好牢固的专业知识就显得尤其重要了。还有一点就是在进行循环重复的工作中，不仅仅应持续工作的质量及效率，还应具备创新精神。

二、进一步接近社会，接近企业。我比较清楚了解公司企业的运转状况，更加明白效益是公司、企业追求的目标;更是公司、企业立足于社会、与他人竞争的本钱。要创造的效益，务必降低人力资源、生产成本发奋提高其科技含量。欢乐家食品公司的新旧杀菌生产设备生产潜质的比较，其道理便可略见一斑。

三、掌握了必须的管理营运理念。无歧视的基础上，合理地以员工平等条款为基础进行招募、培训、提升人才等，构建一支强而有力的管理队伍，才能保障公司的健康正常运转。欢乐家食品厂方面在高层次上基本不惜重金，多渠道挖掘人才到其门下，促进了其企业的蓬勃发展。若能引进更多些中层次人才，那将是虎上添翼。

四、比较准确了解了当前食品行业的发展现状与食品质量安全状况。此刻人们的生活水平不断提高了，对于吃的方面不在只是追求吃得饱就行了，而是关心怎样才能吃得安心与放心，也就是说更多地关心食品的质量与安全。因此如何在食品生产中就能从始至终都能按照严格的卫生规范来加工，和如何在生产中就能控制住这些对人体产生危害的因素，那就可需要我们这班人才的了。

食品厂专业实习顺利完成了，但是实习中所见所闻所学所感必将更好地指导我今后人生的发展，十分感谢\_\_欢乐家食品有限公司给我带给了这么一个锻炼的平台。总而言之，这次实习不但增强了我的实际动手操作潜质，也让我学到了许多实际的工作经验与知识，使我对未来更加充满了信心与勇气。

**食品质检实习内容范文5**

>一、实习目的：

通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强认识，培养和锻炼我们综合运用所学的`基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实践结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础；同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。巩固食品专业的主要知识，提高实际操作技能，丰富实际工作和社会经验，掌握操作技能，将所学知识用于实际工作。

>二、实习时间：

xx年xx月xx日到xx年xx月xx日

>三、实习地点：

xxx有限公司

>四、实习单位和部门：

包装月饼和送货

>五、实习内容：

“十年树木，百年树人。”我以学生的身份踏入社会。走进重庆xx里学习和接触更多的东西，转眼间2个月的时间过去了，有过惊喜，有个兴奋，有过苦恼，有过怀疑，使我从一个学生，逐渐的熟悉了工作的组织结构、人事关系、企业文化，也是我慢慢地适应这个社会。2个月就这样过去了，用什么词语来形容有没有用“现实。”从去年7月15号拿起我们的背包随从大家一起来到重庆，到如今再次收拾背包返回学校的时候，心里的确不是个滋味。自己毕竟在xx工作了2个多月的工作，对于这些，我依旧有着感情。(企业管理，这些都是我们应该注意和学习的。下面是我在每家公司参观实习过程中的体会：

乐事薯片公司：

乐事薯片公司是我进入大学后参观的第一个食品公司。还记得当时是带着好奇且兴奋的心情去乐事薯片公司的，在路上我想像着工人工作的车间，想象着工厂中机器的运作状况，想像着公司的管理，员工的精神面貌。当我们到达乐事薯片公司后，公司的一位负责人给我们介绍了薯片的生产工艺和主要的机械，还告诉我们装袋是氮气的充入和卡片的投放，并带领我们参观了整个薯片的生产过程。尽管通过书本早已熟知了生产中应用的机器及生产流程，但当身临其境时还是让人异常的兴奋，特别是亲眼看着从马铃薯变成薯片的过程，然后装袋，装箱。总的来说乐事薯片的生产过程还是比较卫生的，这让我改变了对国内一些食品公司的印象，因为以前总是把大公司和小作坊联系在一起，其实它们之间的差别还是很大的。在乐事公司的参观时间很短，来回共花了三个半小时，而在乐事仅停留了一小时。回来的路上，我突然有点迷茫：在整个参观过程中，我并没有看见适合大学生毕业生做的工作，因为那些生产操作普通人都可以很快掌握。后来我想也许大学生更多的在搞研发吧！

雨润食品北京分公司：

北京的雨润公司是雨润集团的一个分公司，生产冷却肉和火腿。在雨润食品北京分公司，我们最先观看了有关企业介绍的视频，了解了雨润的现状。然后在一位雨润集团工作的师兄带领下去参观了生产线，特别是火腿的灌制生产。在那里我们看到了这学期学过的灌肠机。也许是分公司的缘故，雨润给人的感觉是比较冷清，生产规模也比较小。不过在雨润看到了中国农大和雨润共建的研发中心，也许很多食品学院的学生会回到这里学习吧。参观完雨润后去了九合食品公司，它们之间的反差是很大的，未全部投入生产的九合食品公司的建筑给人一种很宏伟的感觉，我们在里面看了一些简单的机械。希望九合食品公司能在食品行业有好的发展。

北京龙徽酿酒有限公司：

相比于上面的几家公司，龙徽给我的第一感觉就是更像一个自己想像中的大公司，不管是龙徽的建筑，还是员工的精神面貌。在龙徽我们首先参观了葡萄酒的酿制过程，其次看了龙徽博物馆，最后去品了红酒。由于龙徽有专业的解说员，所以整个参观过程还是比较有秩序。在生产车间我们看到了不同类型的发酵罐，也粗略的知道了葡萄酒的生产过程。接着在龙徽博物馆里清晰地了解了龙徽的发展过程：企业名称和地址的变更、生产技术的提高、以及获得的每个奖章。同时我们看到了我国葡萄酒整个酿制工艺的变化过程，还看到龙徽各个时期的产品。后来我们去了地下室，里面有很多橡木桶。参观完这些后，我们来到了品酒室，在一位专业人士的指导下品评了龙徽的葡萄酒，也粗略的学会了怎样去品酒。不得不说龙徽见证了我国葡萄酒事业的发展！

汇源集团有限公司：

很早就知道汇源集团有限公司是我国饮料业的龙头企业了，但只有当我自己走进它才真切地感受到了一个现代化的强大企业。在汇源，我们首先在讲解员的带领下了解了汇源的发展史，然后看了一些汇源的产品；接着我们观看了汇源的视频介绍；最后参观了几个生产车间。在产品展区我们看到了很多没上市的产品，也了解到汇源每年都会生产很多不同类型的产品，甚至还有瓶装矿泉水。通过这个过程我也知道了一个公司产品研发的重要性。在生产车间看到了瓶装和盒装果汁的生产链，也了解了包装材料的一些不同特性。解说人员告诉我们汇源的饮料瓶都是自己制造的，并不会去用回收的饮料瓶，我想这是为了保证产品质量吧。在参观过程中还看到了从国外引进的生产机械和包装材料。汇源给我最大的印象就是企业的庞大和整个的企业文化。其实很多小事情都能反映出大道理，在汇源员工都坚持走人行横道，而不是直接最快的穿越马路，我想这也能说明一个企业的员工素养和一个企业对员工的严格要求吧。

燕京啤酒集团公司：

还记得在参观汇源时解说员说：燕京是国营企业，而汇源是私营企业。参观了几个公司后，当我真正走入燕京时我感受到了燕京的光明前景，也感受到了国营企业和私营企业的差别。在燕京啤酒集团公司，我们也先看了公司视频介绍，了解了燕京啤酒公司的发展历史及现在的发展状况，然后我们参观了燕京啤酒庞大的生产车间。燕京啤酒的罐装及包装车间面积很大，在参观过程中能看到整个的生产链，啤酒瓶的移动。后来去品了燕京啤酒。

参观完五个中国食品公司，让我感受到了我们中国食品事业快速的发展步伐，我相信总有一天我们的产品会走向世界。但同时也看到了很多制约因素，特别是硬件因素，如食品的生产机械，包装材料等等，因此我们在进行食品研发的同时，也要重视食品机械、包装材料等的研究，只有各方面都提高了，才能提升产品质量和公司的竞争能力，才能在国际市场上站稳脚跟，然后去扩大自己的市场。

通过这次参观实习我收获了很多。首先，通过实习看到了一些曾经只在书本上看到的机器及生产过程，我相信这对课本知识的学习和把握是很重要的，能让我及时的消化所学的知识。其次，实习让我真正体会到了食品工厂的生活，知道了员工在干什么，食品专业的毕业生在干什么，也想到自己以后怎样去工作。第三，实习让我对食品行业更加了解，让我真正树立起了自己的目标，也让我清楚了自己应该努力的方向。其实这次实习学到的并不仅仅是以上这几点，还有很多，比如食品的包装，产品的销售，企业文化的建立等等。

**食品质检实习内容范文6**

作为食品质量安全与控制专业的一名学生，为了对食品这个行业有一个初步的认识和了解，xx年x月在导师和其他老师的带领下我有幸地参加了为期x个月的实习活动。这次实习我分别到了香港xx雪糕有限公司、香港xx食品有限公司。现将实习总结如下。

>一、实习目的

这次实习是在学习课程的基础上所进行的实践环节，也就为了以后更有效地深入了解这个行业运作，通过到工厂生产环节的实习和观摩进一步巩固加深课堂所学习的理论知识，将理论和生产实践的认识结合在一起奠定了基础，使我们对雪糕、冷饮食品、肉业及食品机械加工等企业有了一个初步的了解。

>二、实习内容及实习总结

1、xx雪糕有限公司

xx雪糕有限公司主要生产雪糕及羊肉的加工产品品种繁多、口味多元化，冷饮有棒类、筒类、三文治、多件装、家庭装餐饮装。知名度最高的产品有：神奇杯、奇脆冰、红豆霸、巴里千层筒、二色甜筒及大福糯米糍等。

开始的时候，我原以为在xx雪糕有限公司实习岗位是对应专业的“化验员”“qc”的质量管理层，为此我做了很多相关的复习，但事实往往不如所愿，这次实习我被分配到包装部雪条二线组做一个最普通的生产线工人，心里不禁失落，之前对这次实习的所做的复习和准备都白费了。做一个普通的生产工能学到什么?能达到这次实习的目的吗?同时我也对学校的教案产生了质疑。

工作时是站着的，x天要站x个钟真的好累，开始时真的很不适应，脚特别痛，长这么大还没试过这么辛苦，不过凭着对事认真负责的态度我还是坚持到实习的最后一天。其实从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力。

在实习过程中，我还总结出一些经验，下面就让我简单介绍一下它们的生产工艺吧：

冰淇淋的生产工艺流程：原料选择→按配方混合→杀菌→均质→冷却→成熟→凝冻→包装→速冻硬化→冷藏。

对冰淇淋混合料的消毒，阿波罗一般采用巴氏杀菌，采用x℃保持x分钟或x℃保持x分钟。采用这样的较低温杀菌制度，既可杀死致病性细菌和绝大多数非致病性细菌，又可避免产生蒸煮味和造成蛋白质变性。混合料经低温杀菌后，迅速通过均质机进行均质。均质时温度为x℃。混合料均质后，粘度增加，可提高膨胀率，组织润滑，防止脂肪分离。此外脂肪的消化率也比较好，成品的稳定性增加，不容易融化。均质完成后，迅速冷却到x℃，并在此温度下保持x小时，这个过程称为混合料的“成熟”，或称“老化”。目的是增加混合料的粘度，有利于提高膨胀率。接下来进行凝冻，就是将成熟的混合料，装入凝冻机搅拌桶内，在强烈搅拌下进行冷冻，使空气以极小的气泡状态均匀分布于全部混合料中，一部分水成为微细结晶体的过程。凝冻后的冰淇淋直接装入容器中，不经硬化，称为软质冰淇淋，装入容器后，置于—x℃以下保持一段时间，即进行硬化处理。这种冰淇淋称为硬质冰淇淋。

在x接触的最多的是基层管理，即车间管理，如生产计划的安排，成本控制，卫生的控制以及车间内各分工协作部门间的协调等。尤其是在我们亲身担任生产工期间更让我们深入了解了对员工的管理，并且学习到了许多实用的管理方法。

质检是一项具有高度责任心的工作，需要一定的技术性和协调性，是企业中的“大盖帽”，具有一定的裁判权利。但同时也是一个费力不讨好的差使，因为对于生产部门来说，质检就是要给他们“挑毛病”，如果认真了，难免就会得罪人，但质检敷衍、不认真，吃亏的最终还是企业本身。所以，质检一定要由认真负责的人来做，在生产时严格按照规定要求员工，施行硬性管理，但这样使人产生压抑情绪甚至逆反心理，并且把这种情绪带到工作生产中去还会“染给”他人。所以单是用“硬”是不行的，所以要“软硬兼施”在生活上注意关心员工，保证员在完成生产任务的前提下使他们的情感需要得到满足，以极大化他们的工作热情，充分调动他们的生产积极性和创造性，产品是员工直接制造出来的!在当代以质量求生存求发展的企业如能有效的组织管理员工，那么企业将取得卓越的成就。实现辉煌腾达。

虽然这次实习没有把我放在自己想要的岗位上，但是我感觉自己还是学习到了很多东西。第一次这么真实，这么接近地了解速冻食品行业的基本运作模式，和管理方法，以及公司的整个体制。这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理，实践基础。

2、xx食品有限公司

因之前在xx雪糕有限公司实习过，对食品行业的规章制度及食品质量管理方面有了一定的了解和掌握，所以这次很容易就进入了xx食品有限公司顶岗实习，心里很高兴，终于如愿以偿的当上了“化验员”。

水产品含有丰富的蛋白质、脂肪、矿物质和维生素等，营养价值较高，是人类的主要食物来源之一。随着世界海洋渔业、水产养殖及水产加工业的迅速发展和全球经济一体化进程的加快，随着我国经济的发展，水产品贸易在我国国际贸易中的地位更加重要。与此同时，人们对水产品质量安全的要求也越来越高。为适应生产发展和国际贸易的需要，许多国家制定了相应法律法规与水产品质量安全卫生标准。水产品的质量安全不仅是进口国的要求，也是我国广大消费者的要求。

化验员是依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验，是一批依据法律法规与质量安全卫生标准对水产品实施检验的人员，加强了水产品质量监督管理，促进了水产品国际国内贸易，也有效地保证水产品安全地送达消费者手中和进入国际市场。

现在就简单介绍一下我所从事的主要工作内容：

(1)每天抽取车间水样检测水中余氯的含量，并在x个月内抽检完所有水龙头，余氯的作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。但如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其它有机物产生的味和臭，还有可能生成氯仿等有三致作用的有机氯代物。测定水中余氯含量和存在状态，对做好饮水消毒工作和保证水卫生学安全极为重要的。除此之外还要定期检验生产工具及人员卫生，主要检测细菌总数、大肠菌群及金黄色葡萄球菌。这些都在加工过程中与食品直接接触的，是控制食品质量与安全的关键。

(2)每天抽取水产品样品，进行制备和保存。

(3)对水产品样品的色泽、组织形态、风味及气味等进行感官检验。

感官指标：

a、外观：鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红。贝类(螺、蚌、蚬)壳无破损和病灶，受刺激后足部快速缩入体内，贝壳紧闭。甲守则类(虾、蟹)甲壳光洁，完好无损，眼黑亮，鳃乳白色半透明，反应敏捷，游泳爬行自如，爬行类(龟、鳖)体表完整无损，鳖裙边宽而厚，抓行游泳动作自如。两栖类(养殖蛙类)体表光滑有粘液，腹部呈白色或灰白色，背部绿褐色或深绿色，后肢肌肉发达，弹跳能力强。

b、色泽：保持活体状态固有本色。虾青灰或青蓝色，蟹青背白肚黄毛金爪。

c、气味：无异味。

d、组织：鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。甲壳类肌肉紧密有弹性，呈半透明。贝类、爬行类、两栖类肌肉紧密有弹性。

e、鲜活度：鱼虾类要求是活体或刚死不久，螺、蚌、蚬、蟹、龟、鳖、蛙均要求是活体。

(4)对水产品样品的水分、ph值、脂肪、蛋白质、灰分等进行理化指标检验；

(5)对水产品样品的寄生虫、菌落总数、大肠菌群、致病菌等微生物指标进行检验。

(6)根据检验结果对水产品产品质量进行评价。

虽然每天都做着重复的事，但我从不觉得枯燥乏味，因为这不是一件可以随便敷衍了事的事，这关系着广大消费者的健康安全，也关系着一个企业乃至整个中国的信誉，所以在工作中我不敢有一丝一毫的怠慢，反而做一个称职的化验员必须具备对工作认真、细心、负责的态度，在实验过程稍微出错不注意都会影响到检测的准确性、真实性，例如：人员卫生消毒不完全；培养基配方比例不对；培养基灭菌时间、温度不够就会灭菌不完全，但时间过长或温度过高都会破坏培养基里的营养成份，这样就影响到菌的生长；培养温度时间等等看似没关系，不会让人注意的“小问题”往往是造成实验失败的因素。在这次实习中，不但是巩固加深了我所学的知识，更重要的是改变了我对事对人的态度，也让我的生活习惯变得更有条理和节奏。

**食品质检实习内容范文7**

举行计算科学与技术专业岗位上岗培训。

我很荣幸进入浙江XXXX系统工程有限公司开展毕业实习。为了更好地适应从学生到一个具备完善职业技能的工作人员，实习单位主管领导首先给我们分发食品营养与检验教育专业岗位从业相关知识材料进行一些基础知识的自主学习，并安排专门的老同事对岗位所涉及的相关知识进行专项培训。

适应食品营养与检验教育专业岗位工作。

为期两个多月的毕业实习是我人生的一个重要转折点。校园与职场、学习与工作、学生与员工之间存在着思想观念、做人处事等各方面的巨大差异。从象牙塔走向社会，在这个转换的过程中，人的观点、行为方式、心理等方面都要做适当的调整和适应。我在食品营养与检验教育专业岗位慢慢的熟悉工作环境和工作同事后，逐渐进入工作状态，每天按照分配的任务按时按量的完成。在逐渐适应岗位工作的过程中，我理解了工作的艰辛与独立自主生活的不易。

**食品质检实习内容范文8**

我\_\_年在深圳索菱股份有限公司电子一部，检验员职位实习。我们公司于1991年开始筹备，1997年注册并成功挂牌，\_\_年10月进行股份制改革，正式成立深圳市实业股份有限公司，至今已发展成一家集研发、生产、销售、服务为一体的高新电子信息技术企业，主营汽车影音导航系统、智能信息系统、防盗系统、安全检测系统、智能轨迹倒车系统等产品，提供移动车载信息服务平台，誉属国家高新技术企业。公司旗下拥有“索莱特”、“dhd”、“soling”、“妙士酷”四大自主研发品牌，产品覆盖全国二十多个省市，远销欧美以及东南亚等三十多个国家和地区。

公司总占地面积5万多平方米，旗下拥有五金、模具、注塑、喷油丝英扬声器及汽车音响等多家工厂，成为深圳乃至珠三角地区最具规模和实力的汽车影音系统生产基地之一，成功为一汽马自达、比亚迪、一汽吉林、吉利汽车、广汽长丰、华晨汽车、东风汽车、江淮汽车等厂家提供专业配套服务。

这是我第一次正式与社会接轨踏上工作岗位，虽然以前从来没有做过暑假工，但是我不怕，我相信自己一定能做得很好。实习开始了，一切与以往完全不一样的生活。每天在规定的时间上下班，有时赶货还要加班。上班期间要认真准时地完成自己的工作任务，不能草率敷衍了事。我的肩上开始扛着重大责任，凡事得谨慎小心，否则随时可能要为一个小小的错误承担严重的后果付出的代价!

“天下英雄皆我辈，一山更比一山高”从学校到社会的大环境的转变，身边接触的人也完全换了角色，老师变成老板，同学变成同事，相处之道完全不同。在这巨大的转变中，我们可能彷徨，迷茫，无法马上适应新的环境。我们也许看不惯企业之间残酷的竞争，无法忍受同事之间漠不关心的眼神和言语。很多时候觉得自己没有受到领导重用，所干的只是一些无关重要的杂活，自己的提议或工作不能得到领导的肯定。做不出成绩时，会有来自各方面的压力，领导的眼色同事的嘲讽。而在学校，有同学老师的关心和支持，每日只是上上课，很轻松。常言道：工作一两年胜过十多年的读书。几个月的实习时间虽然不长，但是我从中学到了很多知识，关于做人，做事，学问。

而现，短短的实习期已经结束，静下心来回想这次实习真是感受颇深。我们知道实习是大学教育中一个极为重要的实践性环节，通过实习，可以使我们在实践中接触与本专业相关的一些实际工作，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实践结合起来，提高我们的实际动手能力，为将来我们毕业后走上工作岗位打下一定的基矗通过这段时间的学习，从无知到认知，到深入了解，渐渐地我喜欢上这个专业，让我深刻的体会到学习的过程是最美的，在整个实习过程中，我每天都有很多的新的体会，新的想法。

回顾我的实习生活，感触是很深的，收获也是丰硕的。这次得实习，主要是负责产品的入库。由qc检验合格，然后包装完成，最后由我检验合格方可入库，说到这里，我在这里简述一下：包装是成品完工前的最后一道工序，也是一个产品比较重要的组成部分。包装工序包含了产品的简单组装、包皮、包绒布、五金件的装配、包装物的制作、对产品的前道工序的品检、产品的包装。质量是品质的保证。因此，我们工厂对质量也有严格的把关。一般一道包装的流水线上都有二到三个品检人员进行严格的产品检验，从产品的去尘、五金和玻璃制品的质检到最后的装箱，每个细节都会有工人严格的操作标准。对于一些外销客户来说，对于产品都会比较挑剔，但工厂都会满足这些的要求。这也就是为什么我们工厂的产品会有质量的保障，在产品上很少出现质量纰的原因。而同样是国内订单的话，往往会有一些刁蛮的客户，在产品没有品质问题的时候却还要挑一些邪瑕疵”。对于这些问题，我觉得除了要和客户解释清有些是因为木质品本身的问题之外，还要让他们了解我们工厂对于质量方面的控制要求是达到了国内先进水平的，很多质量问题的产生很可能实在运输过程中的碰撞和野蛮运输。当然，为了避免在运输途中的损坏，在采用一般的安全包装下，除了用一些常规包装物(纸盒、纸箱、礼盒、海绵、保力龙、珍珠棉、拷贝纸、气泡袋、胶带等)外，还可以在纸箱六个面用保力龙板保护。而我做为最后一位检验员，首先必须要了解这一流程，才能真正确保质量保证。

通过这次的实习，我由第一天的拘谨，对什么事情都充满着好奇，转而逐渐适应了这样的生活，做事情按部就班，循序渐进。这次的实习，让我懂得了许多，知道了许多，大学文凭其实只是一块敲门砖。进入工作单位后，大家都是从头开始，凡事都要自己去摸索，没有人会手把手教你。所以，我们有必要培养主动学习能力和创新能力，必须努力提高自身的综合素质，适应时代的需要。虽说大学文凭只是一块敲门砖，但是个人的综合素质却仍是你就业时的重要筹码。首先是学习成绩，用人单位认为成绩的好坏从一定程度上说明了你学习能力的强弱，所以，学习成绩是他们非常看重的一点。因此，我们首先要学好自己的专业知识。其次，他们看重的就是我们的社会实践能力。这一点就要看我们平时的实际动手及操作能力。

**食品质检实习内容范文9**

很多在学校读书的人都说宁愿出去工作，不愿在校读书;而已在社会的人都宁愿回校读书。我们上学，学习先进的科学知识，为的都是将来走进社会，献出自己的一份力量，我们就应在这天发奋掌握专业知识，明天才能更好地为社会服务。

一切认识都来源于实践。实践是认识的来源说明了亲身实践的必要性和重要性，但是并不排斥学习间接经验的必要性。实践的发展不断促进人类认识潜质的发展。实践的不断发展，不断提出新的问题，促使人们去解决这些问题。而随着这些问题的不断解决，与此同步，人的认识潜质也就不断地改善和提高。马克思主义哲学强调实践对认识的决定作用，认识对实践具有巨大的反作用。认识对实践的反作用主要表此刻认识和理论对实践具有指导作用。认识在实践的基础上产生，但是认识一经产生就具有相对独立性，能够对实践进行指导。处理人与人之间社会关联的活动，即人类的社会交往以及组织、管理和变革社会关联的活动。如政治活动、社会改革实践、阶级斗争等。因此，大学生就应用心参与实践，使实践与认识相结合。大学生能够透过调查研究了解实际状况，结合所学为政府部门带给决策参考是一件十分有好处的事情，既提高潜质又服务社会，这是一种双赢的选取;二是志愿者服务，将专业知识与社会需求紧密结合起来，利用专长服务社会，回报社会。三是参加各种公益活动，培养自身的社会职责感，这是一种贯穿于日常生活当中的社会实践形式，以小见大，以细微之处见长，是进行社会实践活动的一种长效机制。此刻大学生社会实践是一种

比较普遍的形式。很多学生利用业余时刻到各地和很多行业去进行社会实践和社会考察，回校后进行认真的讨论总结，用他们自己的视角来明白社会，思考未来的人生道路。

这一次参加社会实践，让我明白了大学生社会实践是引导我们学生走出校门，走向社会，接触社会，了解社会，投身社会的良好形式;是促使大学生投身改革开放，向工农群众学习，培养锻炼才干的好渠道;是提升思想，修身养性，树立服务社会的思想的有效途径。透过参加社会实践活动，有助于我们在校大学生更新观念，吸收新的思想与知识。这次的社会实践，一晃而过，却让我从中领悟到了很多的东西，而这些东西将让我终生受用。社会实践加深了我与社会各阶层人的感情，拉近了我与社会的距离，也让自己在社会实践中开拓了视野，增长了才干，进一步明确了自己的奋斗目标。社会是另一个学习和受教育的大课堂，在那片广阔的天地里，既能让我们的人生价值得到体现，更为将来更加激烈的竞争打下了更为坚实的基础。陶渊明说过“盛年不再来，一日难再晨，及时宜自勉，岁月不待人。”期望以后还有这样的机会，让我从实践中得到锻炼。

**食品质检实习内容范文10**

>一、思想上严于律己，不断提高自身修养

一年来，我始终坚持正确的价值观、人生观、世界观，并用以指导自己在×××（改成食品检验主管岗位所在的单位）食品检验主管岗位上学习、工作实践活动。虽然身处在食品检验主管工作岗位，但我时刻关注国际时事和中—央最新的精神，不断提高对自己故土家园、民族和文化的归属感、认同感和尊严感、荣誉感。在×××（改成食品检验主管岗位所在的单位）食品检验主管工作岗位上认真贯彻执行中—央的路线、方针、政—策，尽职尽责，在食品检验主管工作岗位上作出对国家力所能及的贡献。

>二、工作上加强学习，不断提高工作效率

时代在发展，社会在进步，信息技术日新月异。×××食品检验主管工作岗位相关工作也需要与时俱进，需要不断学习新知识、新技术、新方法，以提高食品检验主管岗位的服务水平和服务效率。特别是学习食品检验主管工作岗位相关法律知识和相关最新政策。唯有如此，才能提高×××食品检验主管工作岗位的业务水平和个人能力。定期学习食品检验主管工作岗位工作有关业务知识，并总结吸取前辈在×××食品检验主管工作岗位工作经验，不断弥补和改进自身在×××食品检验主管工作岗位工作中的缺点和不足，从而使自己整体工作素质都得到较大的提高。

**食品质检实习内容范文11**

食品质量与安全专业是综合研究食品科学、食品质量安全检测、动植物生产、食品工艺、食品法规与标准、食品质量管理的应用性专业。为食品企业、市场和质检机构培养具备食品检测和分析、环境科学、食品科学的基本理论和技能，熟知国际食品质量安全体系和标准体系，从事食品质量与安全的检测、控制、监督、执法、管理的高级复合型科技人才。认识实习是学生进入专业学习前，结合前二年学到的基础理论知识和生产实践进行巩固、深化的一个必不可少的重要环节。通过实习，使学生对于食品工业的部分门类产品的加工工艺、技术指标、产品检测、质量管理有一个初步的感性认识，为进入专业理论知识学习和毕业环节打好基础。

实习目的

这次的认识实习主要是通过对企业的参观和学习了解食品加工的设备、原理、生产过程及生产原理，以及质监局、出入境等质检部门的工作性质与功能。培养对本专业的兴趣，初步地接触专业知识，进一步了解食品在实际生产上的应用情况，还能让我们早些了解自己专业方面的知识和专业以外的知识，增加对专业学科范围的感性认识，巩固深化所学的理论知识，要求做到理论与实践相结合，锻炼和培养学生分析问题和解决问题能力，为以后能够灵活运用理论知识解决实际生产中的问题，同时综合检验我们所学知识，并使我们进一步了解企业、社会、国情，以完成我们从学习岗位到工作岗位的初步过渡，为毕业走向工作岗位奠定坚实的理论和实践基础。

实习安排

实习内容及过程

(一)

1.实习单位：湛江市珠江啤酒股份有限公司

2.实习地点：广东省湛江市赤坎区人民大道南116号

3.公司概况：该公司是全国三大啤酒企业之一的广州市珠江啤酒集团公司的子公司,创建于1998年2月,前身是市国有企业湛江啤酒厂。湛江珠啤于20\_\_年11月26日正式投产，酿造能力20万吨灌装能力10万吨，主要产品有12°普通型珠江啤酒、10°清爽型珠江啤酒、8°淡爽型珠江啤酒和11°得力啤酒,外观清亮透明,泡沫洁白细腻,挂杯持久,酒花香气浓郁,口味纯正、爽口,深受广大消费者的喜爱,畅销粤西地区和西南五省。公司占地面积35911平方米,位于湛江市人民大道(六车道)南路段,距湛江港、火车站、机场均只有3公里,海、陆、空交通十分方便,具有天时地利人和三大优势。

4. 生产流程：

食品质量与安全专业

选材→制麦→糖化、糊化→过滤→发酵→灌装

工艺要点：

1) 选材：大米、麦芽要选颗粒大而饱满的，水要纯净，酒花要新鲜。

2) 制麦：大米、麦芽经粉碎机粉碎，虽只是简单的机械过程，但粉碎程度对糖

化的声后生化变化，对麦汁的组成成分，对麦汁的过滤速度及原料利用率都是非常重要的。

3) 糊化：大米粉碎后，加到糊化锅中，加入温水，在一定的温度下(45℃)，淀

粉在水中溶涨、分裂，形成均匀糊状溶液，制成液化完全的醪液，再加入糖化锅中与麦芽一起糖化;

糖化：麦芽经过适当的粉碎后，加到糖化锅内，加入温水，在一定的温度下(50℃)，利用麦芽本身的酶，将麦芽及大米中的淀粉水解成麦芽糖等糖类，将蛋白质分解成酵母易于发酵利用的氨基酸等营养物质，这一过程就是糖化过程。

4) 过滤：糖化结束后，把糖化醪泵送到过滤机，把麦汁与麦糟分离出来，得到

澄清的麦芽汁。然后输送到麦汁煮沸锅中，加入酒花并加热煮沸1个多小时，使麦汁的成分稳定并使酒花的香味、苦味及各种有效成分溶于麦芽汁中。

5) 发酵：麦汁进入冷却器中冷却，冷却至10℃左右加入啤酒酵母与无菌空气，

输送到发酵罐中，利用啤酒酵母将麦芽汁中的麦芽糖转化成酒精与二氧化碳，并产生各种风味物质，经过一定的发酵周期后，成为成熟的发酵液，也称“嫩啤酒”。

6) 灌装：经离心及多重过滤，去掉发酵液中的酵母、大分子的蛋白质等，成为

晶莹、清澈的清酒，经品质检测后，啤酒便被输送到包装部包装成成品。包装过程应尽量减少二氧化碳的损失和氧气的摄入。

5.实习体会：

本次参观实习，我们在讲解员的带领下先对珠啤的厂房结构及交通等有了一个大概的了解，然后就是参观厂房的中心地带—产品的生产车间，那是由多个互相连通的大罐子构成的数控自动化生产的`新型车间，真是“大产量，小人力”，在讲解员的介绍中我们得知，珠啤的生产用水是严格控制的，其通过对哦自来水的沉淀，杀毒，去离子等工艺是水质的纯度达到一个相对较高的水平，毕竟水源是啤酒质量的重要影响因素之一，还有就是厂方对于生产的污水有一个专门的污水处理厂，使得企业的污水得到很好的处理，在环境保护与企业收益中得到了一个很好的平衡。接着着我们又对珠啤的灌装车间进行了参观，最大的感触自动化的生产流水线式生产非常人性化且工艺非常成熟，灌装过程中的消毒杀菌过程显得尤为重要，其通过高温灭菌法及密封隔绝空气使得产品的保质期达到120天之久，使得运输及产品的销售方面得到了很大的发展空间，接着我们参观了珠啤的员工活动酒吧台，哪里有各种本厂生产的啤酒种类，讲解员还为我们解答了瓶装啤酒上标签上相关信息的含义，特别是啤酒酒精浓度的一般界定是不超过5%。这一次的啤酒厂实习我们不仅学习到啤酒制造的工艺流程，还对企业生产的无菌操作等重要技术有了一个更加深入的认识，通过这次珠江啤酒厂的参观，大家领略到了啤酒的魅力，更重要的是延伸了课堂知识。引起了我们对自己专业的兴趣。

(二)

1.实习单位：湛江市华威饼干厂

2.实习地点：湛江市霞山区人民大道南112号

3.公司概况： 华威饼业有限公司是中国粤西地区最大的饼干食品生产企业，国家大型及二级企业、全国轻工系统质量管理、科技进步先进企业、广东省食品卫生进单位。1996年被^v^发展研究中心授予三项“中华之最”荣誉称号：“全国最大的威化饼生产企业”、“全国首家开发威化饼系列产品的企业”、“全国同行业唯一荣获国家金质奖的产品--‘威字’牌威化饼”。“威字”牌商标被评为“广东省著名商标”，“威字”牌系列饼干被评为“广东省名牌产品”。

其产品继承传统工艺调制，并结合五十多年威化饼传统特色工艺，经手工制作而成，层次明显、口感酥脆、滋味香美、营养丰富含有多种维生素、蛋白质。老少皆宜，深得消费者喜爱，是广大消费者探亲访友互赠的湛江特色食品。

4.生产流程：

上原料—进烤箱—出烤箱—夹层馅料加工—产品分割—产品包装—产品储存—产品分销

操作要点：

先将糯米洗净、浸泡、晾干、椿粉，与充分溶解的碳酸氢钠、碳酸氢铵等混合液，按一定比例制为粉团，投模夹内，焙烤成饼片。另将凝固的食用油脂连续搅拌，至腻滑为上好，加白糖粉拌匀，涂饼片上，进行粘全，最后锯成各种规格的小块，才成为成品。威化饼色泽鲜艳，层次明显，滋味纯香甜美，口感膨松嫩滑，保存期长，含有多种维生素、蛋白质、脂肪，营养丰富，热量较高。

5.实习体会：

此次的华威饼干厂实习我们体会最深的是食品制作工艺上的灭菌技术要求在不同种类食品

生的要求是不一样的，并不是所有的食品制作上都要过于严格控制细菌的数量，在华威饼干厂我们看到的是一种粗放式的生产管理模式，由于饼干本身的质地较为干燥、缺乏细菌生长的需要的营养物质，所以即便厂房的环境较为粗放，但是这样的生产并不会对食品的质量有很大的影响，这样的食品种类决定了食品生产上的成本价格较为低，利于企业的盈利还有市场的开拓。还有就是即便是这样粗放的制作工艺，但是对于必要的防控环节，厂房还是抓得很严的，例如，我们进入参观必须戴上帽子，避免毛发等杂物的污染，在参观及后期的查资料了解得知，华威饼干厂在湛江市市一个老品牌的企业，有很好的群众基础，一直作为湛江的特色食品畅销省内外，这样的企业会有很多无形的资产，一个企业的生存离不开其企业所沉淀下来的文化以及产品的独特性。还有就是要结合当地的人文，成分靠近群众，打响自己的品牌，毕竟顾客的口述才是对企业的最好宣传。通过这次的实习，我深深地体会到企业文化对于企业的存在于发展的重要性!

(三)

湛江国联水产开发股份有限公司成立于20\_\_年，通过构筑种苗、饲料、养殖、加工及销售纵向一体化产业链，采取规模化经营策略，凭借领先的食品安全管理能力、高效的供应效率及业内领先的产品研发与技术创新优势，业已成为全球知名的水产品供应商。 公司在国内水产行业首先推行“2211”电子化监管模式，有力地保障了消费者的食品质量安全。多年来，公司对虾出口额一直位居国内同行业的首位，研发的“国联1号”虾苗、国联水产饲料已成为广大养殖户最放心的品牌。公司年出口创汇超亿美元，占中国对虾出口美国市场总额的40%，出口位居国内同行业的首位。

4.工艺流程：

原料虾保鲜→原料虾冲洗→验收→掐头→分类-----洗虾(加冰)→分选(加冰)→洗涤→控水→称重→摆盘→灌水(冰水)→翻盘控水→冻前半成品检验→入库速冻→制作冰被(分两次灌水)→脱盘(淋水法)→镀冰衣→包装前测温→包装→检验→出货。

工艺要点：

1.原料虾的验收及保管：每批对虾进厂后，应及时检查质量、卫生、冰融、装箱情况，符合要求的原料虾，应按顺序及时投料加工，做到当天虾，当日加工，先好后次不积压。对不能及时投料加工的原料虾，应积极采取保鲜措施

2.带头虾加工：将按规格选出的带头对虾原料仔细洗净，要保证末遍水的清洁，避免混浊，防止“红底虾”和“混底虾”的出现。要轻淘轻洗，不得损伤虾体。洗后的虾放入漏水的容器中，控水5分钟，以待称重。

3.分类挑选：洗涤后的对虾，应按先挑选带头虾，后加工去头虾，然后加工虾仁、虾球的顺序进行生产、分选时，原料虾不应积压过多。气温高时，要加冰保鲜。选好的虾体置于洁净的容器内。

5.实习体会：

此行的认知实习，讲解员只要给我们讲解了国联水产这种大公司在企业文化方面所做的努力，还有就是其产品的质量跟踪管理体系的完善，真正做到将使企业产品的质量与客户的信赖挂钩，真正做到产品的产业链式生产的一条龙式模式，专一的生产链，从虾苗---饲料----养殖---产品，四位一体的模式生产奇迹，使得其在国内外享有很高的声誉还有就是他们在企业文化方面不遗余力的工作，首先，企业文化是一个企业发展的根基，没有良好的企业文化作为支撑，谈不上什么大发展，在讲解员的口中，我们得知，国联很注重团队的价值，曾经看到他们公司的办公区门口有一句格言：“没有完美的个人，只有完美的团队。”的确，一个人如果不能很好地融入团队，就会像离开大海的水一样迅速―干涸‖;只有全身心地融入到团队中去，让自己成为团队的一部分，才能最大限度地实现自身的价值。还有就是国联中还有一个独特的民兵连，都是由在职员工组成的志愿民兵组织，对于企业的管理还是企业在外的形象都会起到很大的作用，这样的一件事，给我感触最深的就是企业文化在企业创收方面的所发挥的重要性。在以后的工作生活中，我们更应该发挥团队的强大可能性，更加注重团队的文化建设。

国家海产品质量监督检验中心(湛江)是国家质检总局于20\_\_年11月25日批准在广东省海产品质量监督检验站的基础上筹建，隶属于广东省湛江市质量技术监督局，由广东省湛江市质量计量监督检测所管理。中心现有博士生22名，多名硕士生和本科生，其中技术人员比例达93%，中级及以上技术职称人员比例达68%，本科以上比例达75%。实验室面积20\_\_多平方米，配置了一系列灵敏度高、检测限度低的关键仪器设备，固定资产超过20\_\_万元。中心主要检测设备均达到国际先进水平，并能按国内外先进标准对关键项目进行检测。中心多次承担国家质检总局立项的科研项目研究工作，开展海产品检验技术研究，并与中山大学水产品安全教育部重点实验室共同合作组建“广东省海产品安全教学科研基地”。20\_\_年8月底通过中国国家认证认可监督委员会评审组对本中心进行的计量认证/审查认可(验收)及国家实验室认可三合一评审。主要承担政府部门的海产及海产品深加工产品、助剂及添加剂类产品的监督检验任务，同时接受各种委托检验和仲裁检验，承接海产等产品的检测技术开发、新标准制定等项目。

4.食品送检流程

仪器使用简介：

1)液相色谱仪：贮液器 →高压泵→→进样器，色谱柱→馏分收集器

压力表

用途：用于检测色素等

2) 液质联用仪：将混合的东西分离成单一的物质，依次进入质谱，打成碎片，然后从物质

的结构分析，可以大体判断键的断裂方式，然后通过质荷比 对照相应的对照图库 大概判断碎片的分子结构，从而来对未知物质做定性，

用途：检测性激素、瘦肉精、大部分有机化合物等。

3)气质联用仪：气相色谱：样品待检成分提取-----进样品----分离----检测

根据“相似相溶”原理可以提取待检测成分，检测出来的待检成分多其峰

多，面积大，峰高。在与标准峰面进行比对得知其含量。精度高。

用途：检测农药残留等精度高，含量少的检测

3) 原子吸收分光光度仪：发光源----光源放大----进样品燃烧----吸收相同波长的光----能量检

测-----绘制光谱图---比对得出结论

依椐处于气态的被测元素基态原子对该元素的原子共振辐射有强烈的吸收作用而建立的。该法具有检出限低(火熖法可达ng?cm–3级)准确度高(火熖法相对误差小于1%)，选择性好(即干扰少)分析速度快等优点。

用途：用于微量重金属的检测

5.实习体会

此次的质监局的实习，我们学到了很多专业相关仪器的基本操作及使用原理，深深地体会到我们所学的书本知识要转化为实际的本领这一项输出还是需要一定的时间及实践的，在质监局的第一个接触的就是微生物的培养室，在那里，讲解员重点给我们讲解了一个缓冲窗口的作用，将样品送人培养需要在外面先放进一个缓冲窗口，防止人员进入实验室时到时带入空气的污染，对实验室无菌操作的概念进一步加深，对于以后的学习工作有了一个很真切的认识，接着就是各种高端仪器的基本原理及用途讲解，过程中我们的提问很多，是我们对于专业的认识更加深入，加强了我们的社会责任感由于现在食品安全事故频发，

我们质监局所肩

负的责任就更加重大了，这就要求我们的工作人员加强自身的学习，做到一丝不苟，端正态度，认真做好每一次检测。态度绝地一切。还有就是通过观察与讲解，我们发现我们在校所学到的知识是远远不能依附后面参加社会工作所需要饿，这就要求我们在学好书本知识的同时能更多得参加社会实践，脑手通用才能做出跟好的成绩!

(五)

湛江中粮可口可乐饮料有限公司 ，是由中粮可口可乐饮料有限公司(简称中可)属下的六大装瓶厂之一 ，投资总额为6600万元人民币。20\_\_年可口可乐与中粮集团有限公司(简称中粮集团)合作成立了中粮可口可乐饮料有限公司。中粮集团于1952年在北京成立，是中国最大的粮油食品进出口公司和实力雄厚的食品生产商，享誉国际粮油食品市场，在与大众生活息息相关的农产品贸易、生物质能源开发、食品生产加工、地产、物业、酒店经营以及金融服务等领域成绩卓著。1994年以来，一直名列全球企业500强，是可口可乐在中国大陆地区的最大合作伙伴。可口可乐同为全球500强企业之一，为世界第一大品牌。 湛江中粮可口可乐坐落于湛江市经济技术开发区，占地万平方米，现有员工300人。公司于20\_\_年1月30日正式投产，同年12月16日开业庆典。目前公司有一条玻璃瓶与塑胶瓶混合生产线和一条易拉罐生产线，生产可口可乐的原材料如糖、水、二氧化碳、包装材料等均来自于本地或国内，年生产能力达8万吨。

主要产品包括：可口可乐、零度可乐、雪碧、芬达、健怡可乐、醒目、美汁源果粒橙、美汁源热带果粒、酷儿、水森活(纯净水)、及原叶茶系列，主要销售区域遍布湛江、茂名。

在生产和管理中，公司对生产工艺、品质控制、市场营销和售后服务等全过程运行全球可口可乐推行的TCCMS全面质量管理系统。

4.生产流程：

01 原料配送02 洁净&冲洗03 混合搅拌04 装瓶05 压盖06 标签07 打码08 检验09 包装10 储存&运输

操作要点：

由于水在我们生活的所有饮料中是不可或缺的组成部分,其实量是至关重要的.由于世界各地功用的不同,每个工厂在使用前,都要对水质进行进一步的处理,这意味着在把水加入到可口可乐的饮料中去之前,要进行严格的过滤和消毒,然后可口可乐装瓶厂还会继续对水进行抽检,以确保达到可口可乐公司的标准.

洁净与冲洗

为了确保质量,每个瓶子在装瓶前都要经过严格的洁净,消毒,和冲洗过程,.这听起来很简单,单个装瓶厂的实际操作是非常严谨的.

可口可乐产品的之间过程非常严谨, 需多次进行.对于可多次使用的玻璃瓶,从其一进厂就需要进行检验.再清洗后和装瓶后还进行多次检验.检验员要注意瓶子的外观有无破损,验明灌

装量相等

关键控制点，

高温杀菌必然是其中之一。控制方法，主要控制杀菌温度，杀菌时间，步移速度，进口和出口的温度。

5.实习体会：

可口可乐是我们都很熟悉的饮料品牌，但我们对其生产企业的认识却很少。通过参观生产线、展厅，我们队各种不同包装的可口可乐生产流程以及该公司的企业文化有了进一步的认识，全自动化的生产线让我很佩服。除此之外，我们还了解了该公司的发展史，从一个不为人知的止咳配方演变到现在的可口饮料，为老板独到的眼光喝彩。除了企业力量庞大外，该公司在环保事业上的贡献，例如节能路灯、聚光灯、厂区污水处理等都值得一提。一个企业既要实现经济效益又能做好社会公益活动就需要我们的研发，而现在我们能做的则是积累知识。

其实从四条生产线可以看到很多设备已经采用自动化控制已经减少了许多人力劳动，现在更多的是要改进设备，看来以后在这个方面的学习还要下点功夫。后来来到展厅，看到可口可乐的展品，许多都十分特别。弧形瓶的设计让我觉得许多时候很多想法是来自自己的生活，平常在现实生活中认真的观察生活，发现周边独特的事物。

作为一个国际知名的大企业，需要的不仅仅是雄厚的资金先进的生产设备，企业的文化和社会责任心也是其走向成功的重要一环。可口可乐公司发展至今，其财力和技术已不再是其与其他同规模的饮料公司竞争的主要优势，而企业内部的文化和其回馈社会的责任心才是它立足额继续壮大的根本。

(六)

1.实习单位：湛江市出入境检验检疫局

2.实习地点：湛江市开发区人民大道中47号

3.机构概况：

4.检验流

5.实习体会：

在参观实习的过程中，我深深体会到一个机构的服务范围、服务强度是与其技术、人才的储备有着很大的关系的。还有就是技术知识的更新换代周期在不断的缩短，这就要求我们要抱有终身学习的心态，在学习上要做到一丝不苟，注重基础的学习还有课外拓展能力相结合。我们的实践能力也必须加强。说到检验检疫所的科研，检测工作，真的要更加细心，更加精益求精，更加的注重细节。对于 我们大学生来说，更应该学好专业本领，面对现金的食品领域多发的安全事故，我们负有不可推卸的责任，这次实习只是一次简单的感官认识，对相关技术、仪器有一个大概的认识与了解，对于我们下一阶段的学习应该会有一个促进作用!相信我们每一个同学都可以在此轮的参观实习中感到我们专业的任重道远，在未来，我们更应该加强综合能力的锻炼，以肩负起社会发展的责任。

**食品质检实习内容范文12**

>一实习目的

根据学校对本科生的毕业实习要求，我在白银雨润肉类食品有限公司进行了维期十天的实习工作。实习的目的是接触实际，了解社会，增强劳动观念和社会责任感；学习业务知识和管理知识，巩固所学理论，理论运用于实践，培养初步的工作能力，为即将到来的毕业做好准备。具体要求如下：

培养从事食品行业的业务能力，熟练掌握食品厂工作的各项基本技能，初步了解自己将来所要从事行业的工作性质；

理论联系实际，学会运用自己所学的专业知识解决实际问题，对所学的专业知识进行进一步的强化，以适应未来工作的需要；

培养自身的社会责任感和集体荣誉感，遵守职业道德，对行业目前发展状况有近距离的了解，为就业做好准备。

>二实习时间

xxxx年XX月XX日---XX月XX日

>三实习单位简介

江苏雨润食品产业集团是一家集食品、投融资、房地产、高科技产业于一体的集团性企业，总部在南京，资产总额40多亿元，其中下属食品行业有60家(分)子公司，分布于全国各地。

白银雨润肉类食品有限公司（以下简称白银雨润），是江苏雨润食品集团为响应国家开发西部的号召，在收购原白银肉类加工厂的基础投资组建的。白银雨润坐落于白银市白银区，占地面积128亩，原有冷库、办公楼等屋舍2500平方米，现建有高标准厂房和辅助厂房11000平方米，购置国外先进设备32台（套），具有年加工肉制品万吨，年产值亿元的生产和销售能力。

甘肃雨润在服务社会的同时也得到了社会各界的认可，近年来甘肃雨润公司先后被评为“甘肃省农业产业化龙头企业”、“国家食品企业出口卫生注册认证”、“白银市20强非公有制企业”、“白银市重合同守信用企业”、“白银市非公有制经济十强企业”、“白银市质量效益先进型企业”、“消费者满意放心食品企业”等荣誉称号。雨润在全国工业企业500强中排名为327位；民营企业500强中名列25位；XX年12月份甘肃雨润被评为白银市20强非公有制企业。

>四实习内容

主要生产设备

原料肉解冻分割挑拣腌制滚揉机斩拌机注射机打卡机烟熏炉散热间抽真空包装机高压灭菌锅出库包装贴标备货。

本次实习在校方与厂方的协商下实行三天一换岗的八小时工作制，与我同组的还有xxx三位同学。我们组在为期十天的实习时间里在备货组（3天）生产线（3天）无菌间（2天）包装间（1天）制干线（1天）。由于时间特别紧张，校方与厂方尽全力让我班一行共二十四人尽可能多去几个班组，以便我们对整个产品的生产工艺流程有更加深入细致的了解。

备货组

备货组是厂内特殊班组，每天实行按量发货的工作制度。我们在备货组的三天时间里，厂内工人都加班了。班组的主要任务是对经过各种深加工并且进行过高温灭菌的食品进行定量贴标等产品出厂前最后的美化工作。

在备货组工作过之后我才知道原来那些上市产品的标签全是人工贴上去的，工作倒是不难，就是一整天都在重复同样的动作，机械的进行各类产品的贴标，内容很是枯燥，但稍不注意就会把商标贴歪。

在备货组最大的收获是跟着在厂里从事质检员工作的学长学姐学会了各种残次品不合格产品的基本判别方法，对以后的生活帮助很大。

生产线

在生产线的三天是实习过程中最辛苦的，但是生产组的班长对我们特别好。

在生产组我们主要是协助厂内工人对经过vf-620机械灌装的香肠进行扎紧工艺，由于刚开始对该项操作的窍门掌握不来，导致手上磨起了好多水泡，但我还是咬牙坚持下来了，班长也很照顾我们，手破了他破例给找来了一次性手套让我们戴上。

无菌间包装间

这两个班组的工作内容基本一致，但无菌间的温度相对低（5摄氏度），主要是对经过烟熏盐渍等风味处理的产品进行包装。我们包装的产品主要有台湾火腿风味肘花玉米热狗肠等。

制干线

由于时间关系，在制干线仅工作了一天，主要是对经过各种风味处理（比如麻辣味五香味等）的产品进行包装。班组的阿姨待我们很好，热心的为我们解答各种疑问，使我们在工作的同时长了不少见识。

>五实习总结

首先我要感谢学校感谢白银雨润给了我这样一个展现自身能力，充分发挥自身所学，将理论充分运用于实践的机会！

在白银雨润的实习尽管只有短短的十天时间，但真的让我受益匪浅。书本上的专业理论知识学得再好，条条框框的知识记得再清楚，用不到实际生产中，那费力。所以在剩下的不多在学校学习的时间里，我觉得自己应该更加注重理论运用于实践的能力的培养，以便更好的适应未来的工作需要；

在雨润的十天，让我对自己所从事的行业有了更加深刻的认识，目前国内食品安全时间频发，作为一个即将走上工作岗位的，对各种食品方面的知识全面的系统的学习过的专业人员，深觉自身责任重大，即使以后不从事这方面的工作，也有义务有责任引导国人树立正确的健康的食品消费理念，为人民大众能吃上安全的放心的食品尽自己最大的努力，为我国食品行业的健康稳步发展尽自己的绵薄之力！

>六实习心得

开始的时候、我以为我们进厂只能远观，不能亲自操作各种设备，心里不禁失落。但是没办法已经成事实了只有接受。工作时时站着的，每天要站八个小时真的很累，开始时真的很不适应，脚特别痛！长这么大还没这么辛苦过！不过看大家都那么干劲十足的，我们还是咬紧牙关坚持了下来，从正面既思维分析这样也锻炼我吃苦耐劳坚韧不拔的精神和毅力，必进如果毕业后不从事食品相关行业的工作，这也许是第一次也是最后一次如此近距离的接触食品生产了。

虽然这次实习真的很辛苦，但是我感觉自己还是学习到了很多东西，第一次这么真实、这么接近的了解肉制品行业的基本运作模式和管理方法，以及公司的整个体制，这次实习给我一个把理论知识运用到实际工作中的平台，感受其中的差异差距，也让我熟悉了肉制品生产工艺和流程及行业标准和操作规范要求，也为以后的岗位工作打下了心理、实践基础。这段期间深深让我感受到金钱的来之不易，每天面对同样的食物干同样的活很无聊！每天上班就是站着一遍又一遍的做同样的事情，与自己想象中的工作模式相距甚远，更让我清晰的看到了自己的不足之处，在以后的学习生活中一定要加以改正，以更好地适应未来工作的需要。

总之，这次雨润之行收获颇多，对我毕业后的择业标准有很大影响。

再次感谢厂方与校方给了我这次实习的机会，谢谢！

**食品质检实习内容范文13**

做质检员一年多了，看到了很多事情，明白了以前在学校学不到的道理，虽然我们离管理中心还是很远，可是慢慢从基层做起，从基层学起，就能把底子打牢，就能体会到书本上面学不到的东西，关键是怎么处理好人与人之间的关系，低调做人高调做事一直是我的准则，事无大小巨细，心之所到之处事必做得完美，不留痕迹，让人无话可说，这就是我的做事标准。

我现在做原料质检，这是最具挑战的一个工作，可是我慢慢喜欢上了这分工作，在长期的工作中我慢慢摸索工作方法和工作技巧，做到很快辨别产品的优劣，并能说服供应商，让他们心服口服。在这里的半年我能够独自面对问题解决问题，和各色的供应商打交道，不为强势，一点一滴都是为公司谋福利，当然在此过程中个人的成熟那是显而易见的，遇事不急不躁，冷静思考，找出根源，那么办起事情来就顺畅多了。

在处理一些比较棘手的问题时也得到了我们公司相关领导的认可和大力支持，非常感谢他们在背后的支持，有了领导的支持我才能够挺直腰板和供应商沟通，大胆放心的放手去做。并作出属于自己的质检风格，平静冷淡，不急不躁不气，这就是这半年多的工作收获。

当然在这半年里，我也发现了自己的些许不足，或许是做质检时间长了，一天到晚板着脸，很是严肃，也很少与车间其他人员沟通，很少与人聊天，每天早晨五点半上班一直到下午或者晚上就一直默默的做自己的工作。这样对个人身心发展很不好，我希望以后在公司多交几个知心朋友，上班时好好工作，下班了几个朋友一起聊天，那么一天都是开心的，一些人一起在这里奋斗，那种时光真是美妙，当然也希望领导们支持我，请你们放心我决不会影响工作，只会更有干劲的。

当然写到最后更不能忘了我们部门的几人，很感谢林经理能够放手让我们去做事，并在背后给予我们大力的支持，也很感谢\_\_，\_\_，我们三个一起共事这么久，这些记忆都是最难忘的，希望我们明年一起把我们的质量做的越来越好，把我们品控部做成家事易最优秀的部门。也很感谢在我最迷茫最无助的时候给我支持关心的领导们，兄弟姐妹们，是他们才让我越来越坚强，抛弃了那些不成熟的想法，更加坚定自己的信念。

以上就是我的工作总结，别的话不多说，今年即将过去，那么明年来了在开始从头做起，一年一个脚印，慢慢走，总会和我们公司一起走到胜利点!

**食品质检实习内容范文14**

举行计算科学与技术专业岗位上岗培训。

我很荣幸进入浙江XXXX系统工程有限公司开展毕业实习。为了更好地适应从学生到一个具备完善职业技能的工作人员，实习单位主管领导首先给我们分发食品质量与安全专业岗位从业相关知识材料进行一些基础知识的自主学习，并安排专门的老同事对岗位所涉及的相关知识进行专项培训。

适应食品质量与安全专业岗位工作。

为期两个多月的毕业实习是我人生的一个重要转折点。校园与职场、学习与工作、学生与员工之间存在着思想观念、做人处事等各方面的巨大差异。从象牙塔走向社会，在这个转换的过程中，人的观点、行为方式、心理等方面都要做适当的调整和适应。我在食品质量与安全专业岗位慢慢的熟悉工作环境和工作同事后，逐渐进入工作状态，每天按照分配的任务按时按量的完成。在逐渐适应岗位工作的过程中，我理解了工作的艰辛与独立自主生活的不易。在工作和同事相处过程中，即使是一件很平常的琐碎小事也不能有丝毫的大意，也让我明白一个道理：细节决定成败。

**食品质检实习内容范文15**

今年是我人生中不寻常的一年。因为今年我即将离开学校 拥有新的开始和新的目标。\*\*有限公司给了我一个把理论运用到实际的实践机会。在我工作的这段时间同事对我关怀备至，时常给我鼓励和帮助。下面我这几个月实习期的实习报告。

>一、工作收获

在这几个月，我作为食品质量检验员，认真学习公司质量管理控制流程，根据岗位职责 的要求主要有以下几点收获：

1、原材料的安全检查

我严格按照公司管理要求，做到不漏检，不少龋

2、成品检验

检验工作是一项精细的检验过程。“细节决定成败”，在试验的过程中我本着严谨的工作态度做每一项试验。目前我已掌握了所有原材料的检验方法及步骤。这要感谢我的师傅及我的同事们，是你们教会我了这些。

3、数据处理

在记录数据时我本着“务实 求真”的原则对每一个实验数据进行记录、总结以及上报。做到无误报、谎报。

>二、实习感想

1、态度决定一切

工作时一定要一丝不苟，仔细认真。不能老是出错，有必要时检测一下自己的工作结果，以确定自己的工作万无一失。工作之余还要经常总结工作教训，不断提高工作效率，并从中总结工作经验。虽然工作中我会犯一些错误，受到领导的批评，但是我并不认为这是一件可耻的事，因为我认为这些错误和批评可以让我在以后的工作中避免类似错误，而且可以让我在工作中更快的成长起来。在和大家工作的这段时间里，他们严谨、认真的工作作风给我留下了深刻的印象，我也从他们身上学到了很多自己缺少的东西。

2、善于思考

岗位的日常工作比较繁琐，而且几天下来比较枯燥，这就需要我们一定要勤于思考，改进工作方法，提高工作效率，减少工作时间。

3、不断学习

要不断的丰富自己的专业 知识和专业技能，这会使我的工作更加得心应手。

一个人要在自己的职位上有所作为，就必须要对职位的专业知识熟知，并在不断的学习中拓宽自己的知识面。我就像一张白纸，刚进公司纸上一个字没有，到现在，纸上工整的写满了字迹。离开学校，单位是我的第二课堂。学无止境，工作是另一种学习方式。经过几个月在化验室的学习，现在我已达到了正式员工的工作水平。

>三、自身的不足

1、工作中偶有因为马虎而造成工作失误，给工作带来不必要的麻烦。以后我会以严谨的工作态度仔细完成本职工作。

2、在于别人打交道中由于个性原因，不够主动。为了以后能更完美的完成工作，我会主动和领导以及同事多沟通交流。希望通过交谈从他们那学到在课本上学不到的知识。

自从走出校门之后，踏入这个历史舞台，首先让我感觉到这个社会很陌生，不管是在工作上还是在人际关系上，对于我这个刚出茅庐的人来说，什么都是困难，经过这几个月的洗礼真的让我成长了不少。

**食品质检实习内容范文16**

做质检员一年多了，看到了很多事情，明白了以前在学校学不到的道理，虽然我们离管理中心还是很远，可是慢慢从基层做起，从基层学起，就能把底子打牢，就能体会到书本上面学不到的东西，关键是怎么处理好人与人之间的关系，低调做人高调做事一直是我的准则，事无大小巨细，心之所到之处事必做得完美，不留痕迹，让人无话可说，这就是我的做事标准。

我现在做原料质检，这是最具挑战的一个工作，可是我慢慢喜欢上了这分工作，在长期的工作中我慢慢摸索工作方法和工作技巧，做到很快辨别产品的优劣，并能说服供应商，让他们心服口服。在这里的半年我能够独自面对问题解决问题，和各色的供应商打交道，不为强势，一点一滴都是为公司谋福利，当然在此过程中个人的成熟那是显而易见的，遇事不急不躁，冷静思考，找出根源，那么办起事情来就顺畅多了。

在处理一些比较棘手的问题时也得到了我们公司相关领导的认可和大力支持，非常感谢他们在背后的支持，有了领导的支持我才能够挺直腰板和供应商沟通，大胆放心的放手去做。并作出属于自己的质检风格，平静冷淡，不急不躁不气，这就是这半年多的工作收获。

当然在这半年里，我也发现了自己的些许不足，或许是做质检时间长了，一天到晚板着脸，很是严肃，也很少与车间其他人员沟通，很少与人聊天，每天早晨五点半上班一直到下午或者晚上就一直默默的做自己的工作。这样对个人身心发展很不好，我希望以后在公司多交几个知心朋友，上班时好好工作，下班了几个朋友一起聊天，那么一天都是开心的，一些人一起在这里奋斗，那种时光真是美妙，当然也希望领导们支持我，请你们放心我决不会影响工作，只会更有干劲的。

当然写到最后更不能忘了我们部门的几人，很感谢林经理能够放手让我们去做事，并在背后给予我们大力的支持，也很感谢zz，zz，我们三个一起共事这么久，这些记忆都是最难忘的，希望我们明年一起把我们的质量做的越来越好，把我们品控部做成家事易最优秀的部门。也很感谢在我最迷茫最无助的时

**食品质检实习内容范文17**

在现今社会，招聘会上的大字板都总写着“有经验者优先”，可是还在校园里面的我们这班学子社会经验又会拥有多少呢?为了拓展自身的知识面，扩大与社会的接触面，增加个人在社会竞争中的经验，锻炼和提高自己的能力，以便在以后毕业后能真正的走向社会，并且能够在生活和工作中很好地处理各方面的问题记得老师曾说过学校是一个小社会，但我总觉得校园里总少不了那份纯真，那份真诚，尽管是大学高校，学生还终归保持着学生身份。而走进企业，接触各种各样的客户、同事、上司等等，关系复杂，但你得去面对你从没面对过的一切。

记得在我校举行的招聘会上所反映出来的其中一个问题是，学生的实际操作能力与在校的理论学习有一定的差距。在这次实践中，这一点我感受很深。在学校，理论学习的很多，而且是多方面的，几乎是面面俱到的，而实际工作中，可能会遇到书本上没学到的，又可能是书本上的知识一点都用不上的情况。或许工作中运用到的只是简单的问题，只要套公式就能完成一项任务，有时候你会埋怨，实际操作这么简单，但为什么书本上的知识让人学的那么吃力呢?

不知不觉，我来常州佳尔科药业集团有限公司实习已经一个多月了，在这一个月中我受益匪浅。在这里我简单来总结一下这一个多月的实习心得体会，在经过一个多月的努力工作和不断学习之后，我觉得实习就像进了一个小社会一样，就算在学校是自我感觉良好，但是当你走入社会，就会觉得自己像是空气中一粒不起眼的尘埃，在这里我意识到能力的欠缺和知识的匮乏。

这一个月的实习，使我的视野拓宽了，见识增长了不少。我觉得这家企业还是挺不错的，虽然很怀念在学校的学生时光，但是来到了工作岗位，我就进入了另一片天地，我必须开始新的学习。在这里我慢慢完成了学生角色的转变，逐步进入工作状态，努力做好自己的工作。从当初的学生到一家企业的员工，从当初的学徒到现在的独立顶岗，从当初父母眼中不懂事的孩子到现在的小大人，我进入了社会，进入了自己人生一个转折，开始了自己人生的新一段旅程。

在这一个月的时间里，我努力的做好自己岗位的工作，努力学习新的东西，与同事和睦的相处，虽然自我感觉还有很多不足，但是我感觉自己正在慢慢的进步着。

化验室的岗位一共分四个部分，原料检验、半成品检验、成品检验及微生物检验。当中所涉及到的有取样分样留样的过程，涉及到很多药物的相关性质的坚持，主要有熔点、水分、干燥失重、杂质的含量、残渣残留量、吸光度，药物成分含量等等，涉及到了滴定，微生物的培养，紫外分光光度计，气相色谱、液相色谱......

虽然检验的项目很多，待检验的产品也很多，但是我们每一个人都会有所分工，把繁琐的东西做的有条不紊，而我在这一个月里主要的分工就是负责熔点的检测，干燥失重的测量，还有澄清度的观察，以及丁酸钙钙含量的测定，孕烯羧酸内酯氧桥物与环己烷水分的测定，还有取样留样，洗洗仪器的操作等等。我所在的班组大家很团结，都互相帮助，这让我感觉自己处在一个温暖的团队之中，让我有更多的动力努力下去。

这一个多月里感觉还是蛮充实的，我从当初不知道要做什么的小丫头慢慢开始熟悉起这一切操作来，我有一种说不出的高兴。从 12月1号我们开始培训，培训中我发现佳尔科药业集团是一家很注重文化认同和安全生产的公司，在我刚进入公司的第一天就接受了他们的企业文化的宣传培训和安全的培训。培训一个星期后，也就是12月8号我们正式开始打卡，进入车间跟着师傅学习，学一个月或者几个星期的时间之后，我们就必须开始慢慢独立操作。

在实验室里，我原先跟着我的师傅一步一个脚印地学，后来慢慢熟练一系列的操作，开始自己独立操作，在这里我们的每个检测过程和方法都有一个标准操作书就是我们称为的SOP。所有的操作都必须按照SOP的要求进行操作，而且SOP中对操作步骤的要求是相当的细致和严格的。并且我们的操作随时都有可能接受厂里面的QA部分的检查，所以我们的一切操作都会有人来监督，产品的质量来不得半点马虎。而且我们必须认真填写化验原始记录，并且做到字迹清楚，数据准确，格式规范，必须严格按操作规程操作，对自己的化验数据负责，出现问题的记录需要有人来负责，这就需要我们在工作的时候需要有高度的责任心，不能随便做与工作无关的事情。

在化验室实习期间，无论是在工作上还是在生活上，我都得到了师傅们的关心和帮助，这让我感觉很温暖。当我有不懂的问题时，大家都会积极的帮助我。化验室的班次一般都是三个班次，每个人轮流倒班，一个班要持续一周的时间，但是我暂时还不用倒班，还一直是长白班，师傅们说等我以后很熟练了，干的时间久了就让我倒班。

总结这个多月的实习状况，虽然取得了一些进步，但在某些方面还存在着许多不足，我将更加勤奋的工作，刻苦地学习，努力提高自身的文化素养和工作技能，并并严格要求自己不断改进，不断提高，争取在以后的工作做得更好。

**食品质检实习内容范文18**

>一、实习目的：

通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实践结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！